



Supernova
Reserva
2017



Supernova Reserva

Origen:

Viñedos seleccionados en diferentes parcelas del valle de Peñafiel y Curiel a 750 m. de altitud de suelo arenoso con piedra silíceo y de Fompedraza con una altitud de 910 m. de tierra y piedra caliza.

Varietal: Tempranillo.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado: 14,5% Vol.

Visual: Intensidad de capa media, color rojo granate con leves tonos teja. Limpio y brillante.

Nariz: Vino con gran densidad aromática y muy sutil, lleno de matices. Aromas iniciales de frutos negros maduros, especias y tostados suaves. A medida que pasa el tiempo van apareciendo notas de tabaco y minerales.

Boca: Perfecta combinación entre notas frutales que aportan frescor y notas tostadas que nos indican la crianza del vino en bodega. Entrada en boca agradable y amable con gran cuerpo, voluminoso y con un final prolongado.



RESERVA
SUPERNOVA
Elaborado a partir de la selección de uvas de
Tempranillo (Tinta del País), variedad
de vinos serios, con cuerpo y complejidad. Una
bodega y dedicación al mundo del
vino.
this wine was produced from grape
vinesyards. This wine is created from
Tinta del País), a native Spanish grape vine
varietal.
edición limitada de 55.000 botellas
ed edition of 55.000 bottles
DUERO
RIGEN